



INITIAL ROSÉ Brut

Gourmand et Fruité !

Issu d'un travail de recherches afin d'obtenir un **Rosé Pur Pinot Noir** avec de la matière et du fruité tout en gardant la finesse des bulles, cette cuvée nécessite une vinification particulière dit « de saignée ».

Cette méthode implique une sélection rigoureuse des raisins pour sa réalisation.

Le Brut Rosé s'exprime pleinement dans sa jeunesse avec une identité bien marquée par sa pureté et sa fraîcheur. Il est le reflet d'une seule année.

Notes de dégustation :

Sur des notes de petits fruits rouges, variant sur la cerise griotte, la framboise ou la groseille.

Belle tenue en bouche avec beaucoup de matière, de la gourmandise et une belle expression aromatique.

Comment le servir ?

Il est recommandé de servir ce champagne à une température de 8° à 10° pour commencer et de le laisser monter en température pour sentir tous les arômes tout en tournant le vin dans le verre. Pour cela il est souhaitable d'avoir des verres assez évasés à la base qui se referment au-dessus.

Région	Aube - Côte des Bar - Vallée de la Seine
Cuvée	INITIALE Rosé
Type	Brut
Dosage	4.24 g/l
Année	2020
Cépage	Pinot Noir 100 %
Certification	Ecocert - Demeter
Rosé de cuvaison	Macération à froid
Vin de réserve	34 %
Température	Servir à partir de 8 à 10°
Conservation	3 à 5 ans
Présentation	75 cl